

Tekvičky

Tekvičky

Suroviny:

600 g Múka pšeničná hladká

200 g Mlieko plnotučné

100 g Pečená tekvica HOKAIDO

100 g Olej

2 ks Vajce (50g) – 1 ks do cesta a 1 ks na potieranie

40 g Smotana na varenie

25 g Droždie FALA

20 g Lúpané pražené tekvicové semiačka

15 g Cukor kryštálový

12 g Soľ

Prírodný špagát vhodný na pečenie (bez chlčpkov)

Príprava cesta:

Upražíme tekvicové semiačka a posekáme ich. Upečenú vychladnutú tekvicu rozmixujeme.

Rozmixujeme mlieko, vajce, droždie a mierne vychladnutú pečenú tekvicu, necháme odpočívať 10-15 minút. Prisypeme múku, soľ a začneme miesiť. Postupne pridáme smotanu a nasekané tekvicové semiačka. Keď sa cesto nelepí na steny nádoby, prilejeme pomaly olej a cesto vymiesime tak, aby bolo pružné, nelepivé.

Vymiesené cesto necháme zrieť prikryté utierkou pri izbovej teplote, pokiaľ nezdvójnasobí objem (približne 30 minút). Počas tejto doby si zo špagáta pripravíme 27 ks špagátikov dlhých 30cm.

Po vyzretí cesta ho rozdelíme na 9 ks o hmotnosti cca 120g (na tekvičky) a ešte nám zostane trochu cesta aj na vytvarovanie stopiek. Vytvarujeme si guľičky, potom ich troma motúzmi previažeme tak, aby sme ich vytvarovali do tvaru tekvice. Preložíme ich na plech s pečným papierom. Potrieme vajíčkcom. Zo zvyšku cesta spravíme stopku tekvice. Na jednej strane spravíme uzlík a na druhej tvarujeme do špicata. Stopky nepotierame vajíčkcom, aby zostali matné ako pravé stopky na tekvici. Necháme kysnúť cca 45-50 minút v teplej miestnosti (24 °C). Pred pečením znova potrieme vajíčkcom (len tekvičky).

PEČIEME v rúre vyhriatej na 190°C cca 18-20 minút.

Dobrú chuť.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

